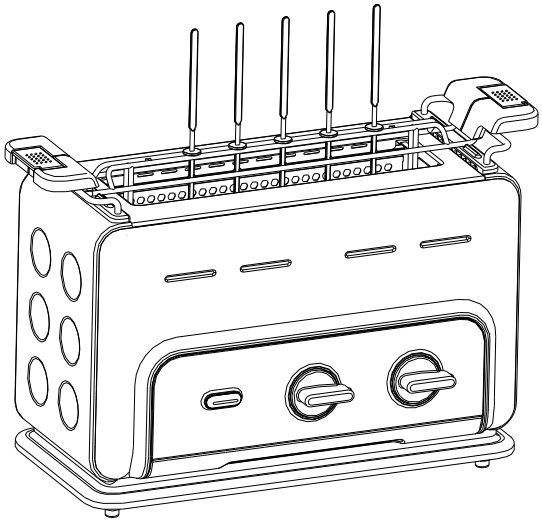
DEPOT

Barbacoa para la Cocina

Modelos

GLA-100, GLA-200

Manual de instrucciones de uso



Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestro producto.

Estamos seguros de que este electrodoméstico completo, moderno, funcional y práctico logrará satisfacer todos sus requisitos de cocción por ser un producto proyectado y fabricado con materiales de primerísima calidad.

Rogamos lea detenidamente y respete las instrucciones mencionadas en este manual que le permitirán utilizar correctamente su electrodoméstico desde el primer uso.

Si tiene cualquier duda cuando use el producto，puede llamarnos. Gracias nuevamente por usar nuestro producto. Por el mejoramiento continuo del producto, quizás no coincida totalmente con la figura, discúlpenos!

- Por favor, lea las instrucciones atentamente antes de usar el equipo. Es muy importante que guarde este libro de instrucciones con el equipo para consultas posteriores.
- Si el equipo es vendido o transferido, asegúrese de que este manual esté en el aparato para que el nuevo usuario pueda conocer el correcto manejo y funcionamiento del mismo.

ÍNDICE

Información a los clientes

Instrucciones del producto

Para su seguridad (precauciones)

Modelo del producto

Componentes del producto

Indicaciones antes de usar

Uso del horno

Recetas

Limpieza

Revisión y Mantenimiento

Advertencias

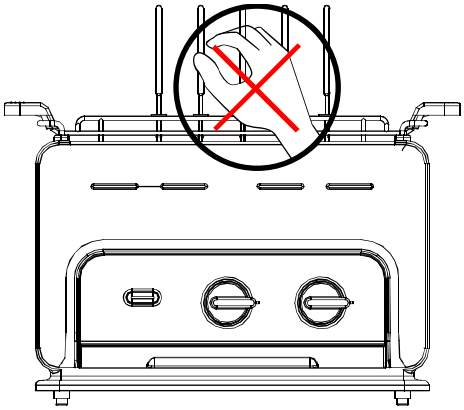
Averías generales y resoluciones

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de usar el horno.

1. Utilice las varillas metálicas solo para cocinar. Guárdales en un lugar seguro y manténgalas alejadas de los niños.

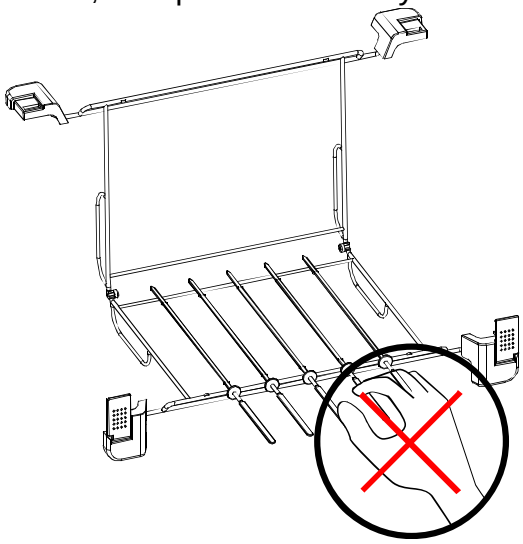
2. Cuando el horno este trabajando, no toque las varillas ni los soportes innecesariamente.



3. No coloque las comidas para asar dentro del horno envueltas ni en bolsas de plástico ni de poliestireno.

Instrucciones importantes sobre el uso

1. Descongele primeramente las comidas antes de cocinarlas.
2. Cuando termine de cocinar, utilice los guantes o agarraderas para sostener el soporte del asa, saque las varillas y utilice las pinzas para coger la comida.



3. No utilice las varillas para comer.

4. Durante la cocción mantenga a los niños alejados del horno.

Instrucciones del producto.

MELENIA CAPITAL SL , es una empresa que integra la innovación, la investigación，la producción, la venta y el servicio. Este producto esta patentado en Estados Unidos (PCT), y China. Es la primera barbacoa que se adapta exactamente a la cocina familiar, superando las deficiencias de las barbacoas tradicionales.

Características del producto：

1、 Producto real sin humo, no produce hollín，se adapta a la cocina familiar.

2、 Tiene técnicas verticales de barbacoa，calienta la comida de manera uniforme en ambos lados，no necesita voltear， acorta el tiempo de barbacoa，reduce el consumo de energía.

3、 Se controla a través del tiempo, en dependencia de las comidas puede ajustar el tiempo preciso y lograr mejor calidad.

4、 Usa la bandeja para recoger el aceite, técnicas verticales de barbacoa, puede asar con mucho menos grasa, así que las comidas son más deliciosas y saludables.

5、Con diseño precioso, evita producir algunos químicos como el benzopirenos. Disfrute de las comidas más saludables.

6、 Es fácil para limpiar，solamente necesita limpiar la bandeja para recoger el aceite, se puede flotar suavemente otras partes con un paño limpio y húmedo.

7、 Se compara con el horno cerrado tradicional, su diseño de la manera semi-abierta le permite probar más fácil el sabor tradicional de barbacoa.

Producir productos que puedan hacer su vida más emocionante y prestar servicios de calidad; es la meta de MELENIA CAPITAL SL. Hacemos que los

consumidores disfruten con inmediatez los productos con buena calidad, mejorando la vida de cientos de millones de persona.

Precauciones

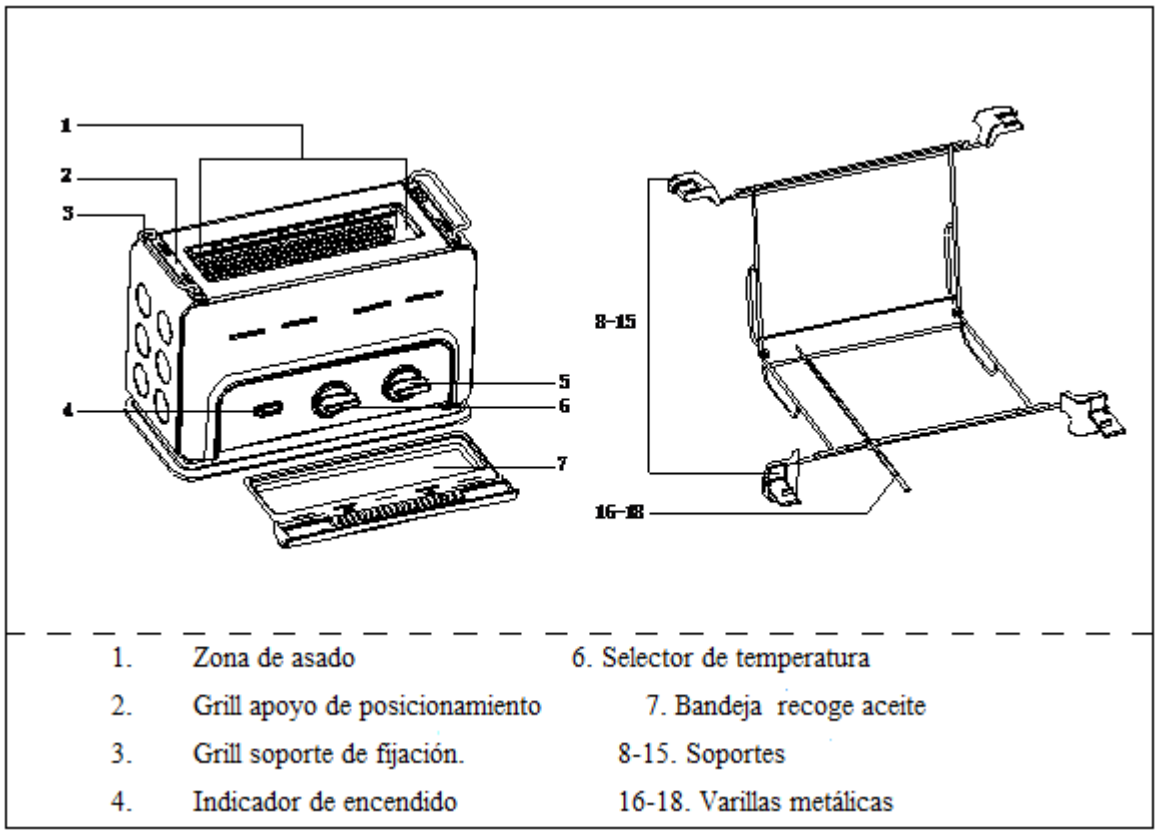
1. El horno sólo puede ser utilizado por adultos.
2. Al usarlo y guardarlo, debe ser alejado de los niños.
3. En cuanto a la electricidad, se debe confirmar que el parámetro eléctrico utilizado corresponde con el indicado, y que la fuente alimentadora de corriente esté debidamente conectado a tierra.
4. No salpique dentro del horno, no lo use alrededor del baño y ni cerca del agua.
5. Cuando el horno está trabajando, algunas piezas se calientan y desprenden calor, no las toque directamente con las manos, emplee el asa o los guantes.
6. Coloque el horno sobre superficies lisas y que soporten el nivel del calor, cerca del enchufe y que no esté al alcance de los niños. Manténgase cerca del horno, unos 30cm, que no haya ningún otro aparato y asegúrese que el agujero calorífico puede transpirar regularmente el calor.
7. Evite que se puede achicharre el pan, la grasa y otras comidas. No utilice el horno debajo de cortinas u otros objetos que se puedan quemar fácilmente, además vigílelo durante el proceso de cocción.
8. Este pendiente del cable alimentador de corriente, evitando que se trabe o se enrolle.
9. No envuelva las comidas con bolsas plásticas, ni de polietileno o con hojuelas metálicas, porque pueden producir incendios.

10. No espere a que la comida se enfríe dentro del horno, cuando este termina, la retira enseguida.
11. El horno y el cable alimentador de corriente deben estar alejados de otros objetos y aparatos de alta temperatura.
12. Antes de usarlo, moverlo o limpiarlo, por favor desconéctelo primeramente. Cerciórese que esta frio antes de moverlo o limpiarlo.
13. No use el horno para otros servicios que no están en este manual. Es solo para cocinar.
14. Si este producto sufre deterioros o averías, deje de usarlo. Si el cable del circuito o el enchufe macho se estropean, deje de usarlo. Llame inmediatamente a nuestra compañía para arreglarlo.
15. Cuando se usa el horno, debido a su cambio interno de temperatura, las piezas pueden producir el sonido “ka, ka…” mientras se concentran y se expanden, este fenómeno es normal.
16. A este producto no se le puede agregar carbón vegetal ni otros combustibles, para encender fuego.
17. Este producto es de uso familiar, no debe utilizarse con otros fines.

Especificaciones del producto

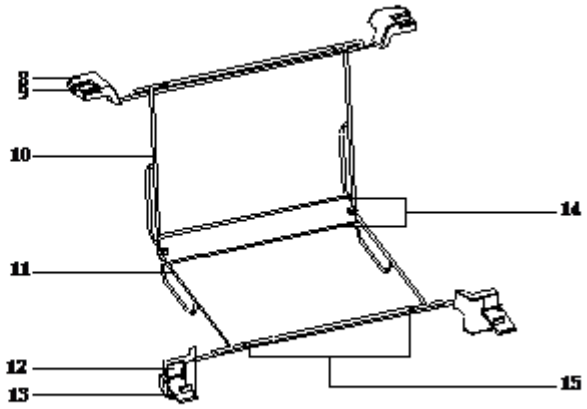
Especificación	Modelo	Consumo	Potencia de Salida	Accesorio
	GLA-100	220V ～ /50HZ	900W	
	GLA-200			

Componentes

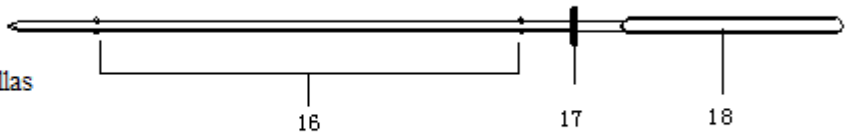


1. Zona de asado
2. Grill apoyo de posicionamiento
3. Grill soporte de fijación.
4. Indicador de encendido
6. Selector de temperatura
7. Bandeja recoge aceite
8-15. Soportes
16-18. Varillas metálicas

8. Asa del soporte A
9. Orificio de bloqueo del asa
10. Soporte A
11. Soporte B
12. Asa del soporte B
13. Orificio del bloqueo del asa
14. Soporte para evitar el derrame de comida
15. Soporte para asegurar los instrumentos de la comida



16. Zona para la comida
17. Soporte para asegurar las varillas
18. Asas de las varillas metalicas



Indicaciones antes de usar

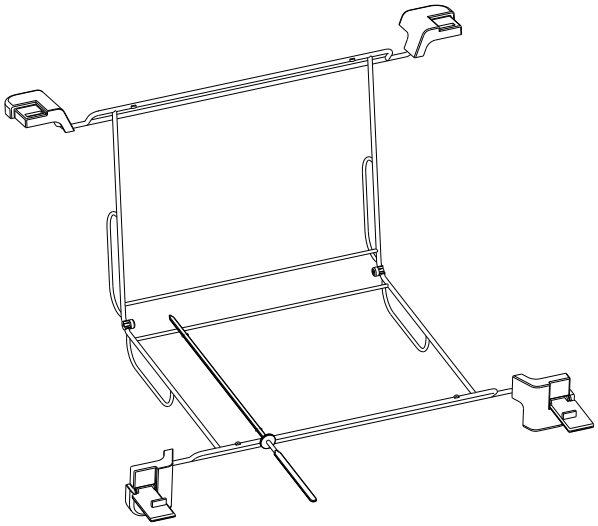
Cuando use el horno por primera vez, saque todos los accesorios, y lea atentamente las instrucciones.

Uso del horno

La preparación para cocinar

Nota：Al encender por primera vez, quizás sentirá un olor fuerte o aparecerá un humo blanco. No se preocupe, es por la grasa para evitar la oxidación.

1. En dependencia de las comidas, así será su preparación, por ejemplo las carnes necesitan adobarse. (puede ver las diferentes formas de adobar en la sección de recetas del manual)
2. Antes de asar, corte la comida, colóquela en la varilla e introdúzcalas en

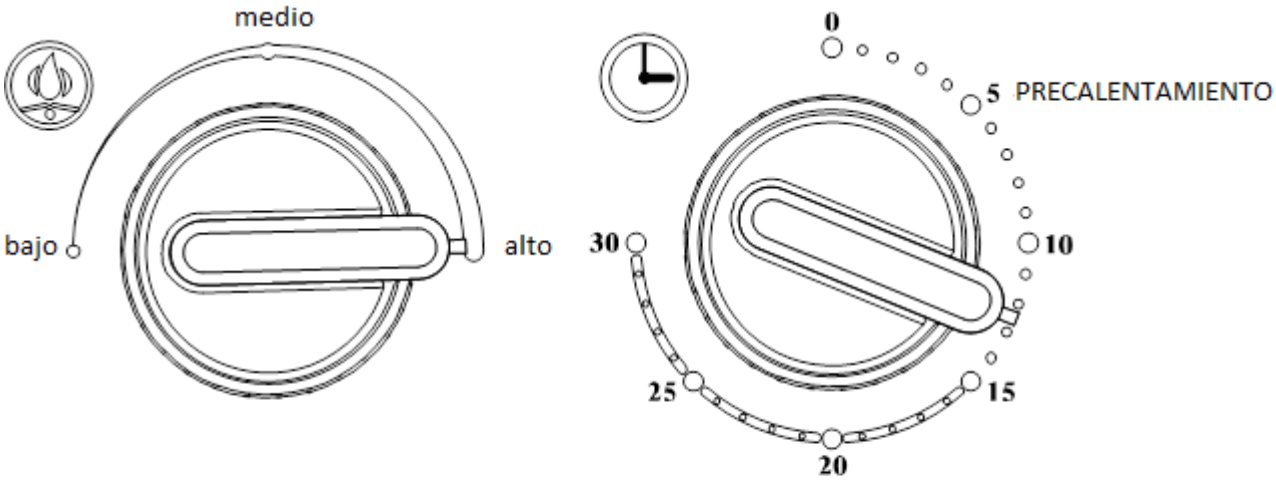


el horno.

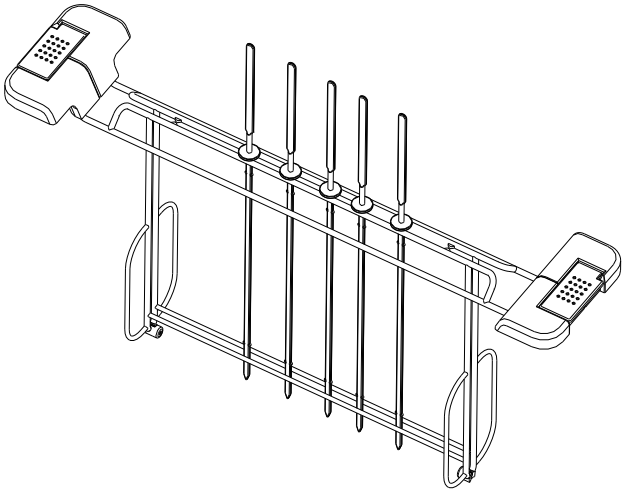
3. Coloque el horno en una superficie plana y cerca del enchufe. Alejado del alcance de los niños. Sin conectar todavía.

Precalentamiento

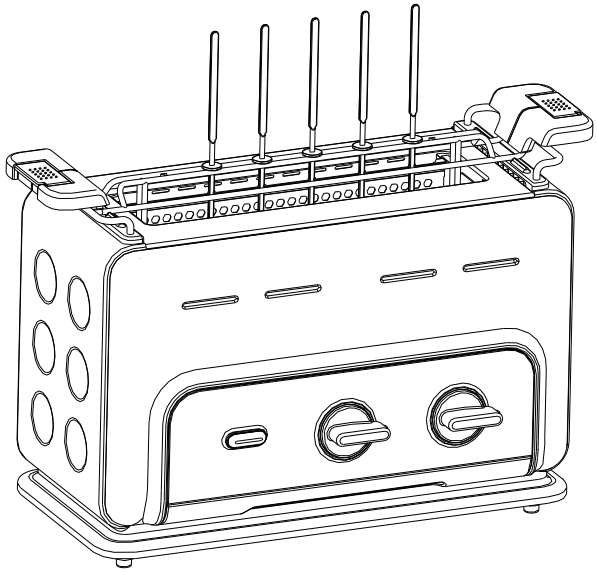
4. Por favor, conecte el horno.
5. Mueva el selector de temperatura a favor de las manecillas del reloj hasta la máxima temperatura.
6. Mueva el selector de tiempo a favor de las manecillas del reloj hasta que se encienda la luz, precaliente durante 5 o 6 minutos.



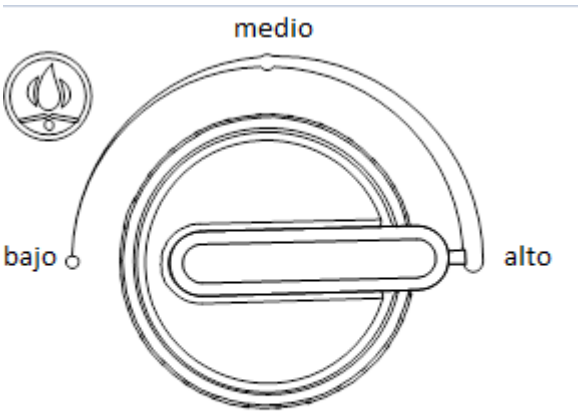
7. Cuando el selector de tiempo vuelva a la posición de 0, la luz se apagará, el horno sonará indicando que se puede usar.
8. Algunas piezas se calientan y desprenden calor, no las toque directamente con las manos, emplee el asa o los guantes. Si la situación es muy apremiante puede usar una toalla.
9. Pongan las varillas con la comida dentro del horno y asegúrese de que coinciden con el soporte de apoyo



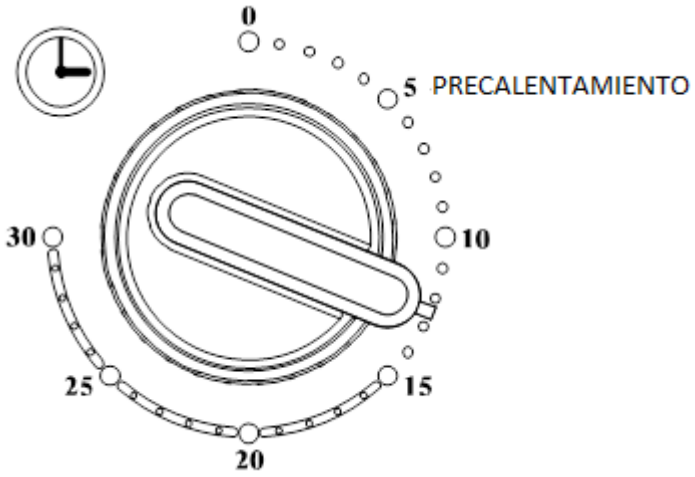
10. Empiece a asar.
11. Puede ver la sección de recetas para barbacoas.



12. Ajuste el selector de temperatura hasta el lugar que necesite (bajo, medio o alto) Generalmente use alto, pero en comidas gruesas puede usar el bajo. Las comidas se tostaran mejor.



13. Girar el selector de tiempo hasta el tiempo que necesite (puede ver la sección de recetas para barbacoas), la luz se encenderá. Cuando el selector vuelva a la posición de 0, la luz se apagará y el horno sonará indicando que la cocción concluyó.



Culminación del asado

14. No espere a que la comida se enfríe dentro del horno, cuando termine la cocción, retírela rápidamente. Las varillas estarán calientes, no las use para comer directamente. No use sus manos para coger las varillas o soportes sin precaución.

Repetición del asado

15. Si desea repetir el asado, prepare las varillas con la comida y repita los pasos del 11 al 14. Si el tiempo entre asados es de más de 3 minutos se aconseja precalentar el horno nuevamente y repetir los pasos desde el 4 hasta el 14. Preste atención a la bandeja de aceite, si tiene mucho líquido, retírelo antes de comenzar el proceso de cocción.

Recetas de barbacoa

Tipo de comida	Tiempo(minuto)	Detalles
Churrasco (carne de res, cerdo o cordero)	12-15	cada pieza de 2.0cm
	10-12	cada pieza de 1.5cm
Alas de pollo asadas	13-15	medio de las alas
	10-12	puntas de las alas
Pescado asado	10-11	15-2.5 cm
Calamar asado	10-13	cada pieza 2.5cm
Salchicha asada	12-15	cada pieza 2.5cm
Rollo de bacón (con ají) asado	13-15	cada pieza 2.5cm
Camarón asado	10-12	un camarón por varilla
Banana	13-15	No quitar la cascara
Carne de cerdo asada	13-15	Mejor sabor con lechuga y salsa
Carne con espárragos	12-14	
Corazón de pollo	13-15	El corazón de pollo necesita cortar y escabechar durante 24 horas.
Pieza de pan	10-13	Puede añadir mantequilla a su gusto
Ají asado	13-15	Tendrá mejor sabor si se añade poquito aceite
Pescado asado	10-12	
Albóndiga asada	10-12	
Piña asada	13-15	Según su gusto puede cortarla en trozos o en tiras.
Hongos asado	13-15	
Ajo asado	13-15	Según su gusto

Limpieza

1. Cada vez que use el horno debe limpiarlo. No use limpiadores a vapor, ni materiales con superficies rugosas, ásperas o espátulas metálicas.
2. Apagar los quemadores y resistencias eléctricas, y luego esperar que todos los elementos se enfríen antes de tocarlos o limpiarlos.
3. Sacar los soportes y varillas para limpiar. Puede usar líquidos. Tenga cuidado con sus temperaturas.
4. Saque la bandeja para limpiarla.
5. Utilice madera para limpiar la superficie del aparato. Si necesita limpiar el aparato dentro del horno, espere a que esté totalmente frio.
6. No puede sumergir el horno en agua. Es peligroso y se puede romper.
7. Antes de guardarlo, tiene que secarlo.

1. Aunque no pertenezca al ámbito de la empresa podemos servirle con mucha emoción en su reparación.

Revisión y Mantenimiento

Para su seguridad y mayor uso, revise su mantenimiento atentamente.

Avería	**Solución**
Dilatación, deformación, decoloración, lesión u otros fenómenos del cable y el enchufe; recalentamiento del cable o el enchufe; falso contacto en la corriente; anomalías en el calentamiento u olor extraño.	Deje de usarlo y llévelo al departamento de mantenimiento.
Si hay polvo o basura en el toma corriente	Límpielo

Advertencies

Para evitar daños o descalabros en su fortuna por favor, tenga en cuenta lo siguiente:

1、 Solo usar en 220V/50HZ, por debajo o por encima puede afectar el funcionamiento del equipo.

2、 Si se usa encufle de tres entradas debe estar conectado a tierra. Evite usar el mismo enchufle para varios equipos.

3、No abra el equipo. Si hay averías llévelo al departamento de mantenimiento correspondiente.

4、 Si se rompe el cable, para evitar daños, llame al departamento y el trabajador lo cambiará.

Averías y soluciones

Número de serie	Averías		Causas	Remedios
1	No enciende el indicador.	La tubería de calefacción no calienta.	1. No está conectado a la electricidad 2. Desconectadas las líneas interiores 3. Daño del interruptor.	1. Chequee si el interruptor, el enchufle, el fusible y el cable estan en buenas condiciones. Conecte bien el enchufe a la electricidad. 2. Llévelo al departamento correspondiente
		Tubería de calefacción recalentada.	1. Daño del indicador 2. Daño del cable de indicador	Llévelo al departamento correspondiente.
2	Si enciende el indicador	La tubería de calefacción no calienta	1. Cable dañado 2. Tubería de calefacción dañada	Llévelo al departamento correspondiente.
3	No se controla la temperatura automáticamente		Daño del termostato	Llévelo al departamento correspondiente.
4	No se apaga automáticamente el indicador cuando se acaba el precalentamiento		Daño del temporizador.	Llévelo al departamento correspondiente.

MELENIA CAPITAL SL

BALME 82-84, ENTLO 2ª

08008 BARCELONA

ESPAÑA

TEL. +34 93 272 56 00

FAX. +34 93 488 07 48

EMAIL.comercialpolo@groupcohen.com